



**DISTRIBUTORE AUTOMATICO  
REFRIGERATED VENDING MACHINE**

epta refrigeration

**MILANO SLAVE**



**USO E MANUTENZIONE  
USE AND MAINTENANCE**



Cod. UM000205





## PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante del distributore e dovrà quindi essere conservato in luogo noto, facilmente accessibile, in buone condizioni, per tutta la vita operativa della macchina (compresi gli eventuali passaggi di proprietà). Il suo fine, è la trasmissione delle informazioni necessarie all'uso competente e sicuro della macchina stessa.
- In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, richiederne una copia ad un Centro di Assistenza Autorizzato, specificando il modello e l'anno di costruzione.
- I Centri di Assistenza Autorizzati, sono inoltre disponibili per ogni chiarimento tecnico, informazioni sul funzionamento, assistenza tecnica e fornitura di parti di ricambio.
- Gli argomenti trattati, sono destinati, in via esclusiva, all'utilizzo della macchina in condizioni di sicurezza per le persone, la macchina e l'ambiente, interpretando un'elementare diagnostica dei guasti e delle condizioni di funzionamento anomalo, compiendo semplici operazioni di verifica e manutenzione, nel massimo rispetto delle prescrizioni oggetto delle pagine a seguire e delle Norme di Sicurezza e Salute vigenti.
- Prima di ogni intervento leggere con la massima attenzione ed accertarsi di avere ben compreso il contenuto della presente pubblicazione.
- L'impiego del distributore da più addetti al rifornimento (singolarmente), prevede l'assoluta necessità di prendere attentamente in esame il manuale istruzioni, da parte di ognuno di essi.
- Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai modelli in oggetto, senza l'obbligo di fornire alcun preavviso.
- Per esigenze particolari rivolgersi al Distributore o all'Importatore (se presente) della propria Nazione oppure al Costruttore.
- Tutti i diritti della presente pubblicazione, sono riservati alla Ditta IARP. Riproduzioni o divulgazioni anche parziali, che non siano stati debitamente autorizzate per iscritto, sono assolutamente vietate.

## 1. COMPOSIZIONE DEL MANUALE

- Il presente manuale è suddiviso in sezioni (capitoli).

**NOTA** - Al fine di potere agevolmente verificare che le varie sezioni siano complete e che non risulti mancante neppure una pagina, il numero di ogni pagina del manuale, è seguito da un secondo numero dopo la barra “/” che indica la quantità di pagine che compongono quel manuale.

## 2. ABBREVIAZIONI

- F. = Figura  
 M. = Manuali e documenti di subfornitura  
 P. = Pagina  
 Pos. = Posizione  
 Pr. = Paragrafo  
 Q. = Quantità  
 Rif. = Riferimento  
 S. = Sezione  
 Sch. = Schema  
 T. = Tabella

## 3. UNITÀ DI MISURA

- Tutte le dimensioni riportate nel seguente manuale sono espresse in **mm**.

## 4. SIMBOLOGIA DI REDAZIONE

- **Per una lettura rapida e razionale** sono stati impiegati simboli che evidenziano situazioni di massima attenzione, consigli pratici o semplici informazioni.

- **Questi simboli** possono trovare collocazione a fianco di un testo (sono riferiti quindi solo a tale testo) o in testa alla pagina (sono riferiti a tutti gli argomenti trattati nella pagina).

È importante non confondere i simboli di redazione con eventuali targhe di “sicurezza” applicate in punti prestabiliti sulla macchina.

## 4.1 ELENCO SIMBOLI

	<b>ATTENZIONE!</b> - Informazioni riguardanti la sicurezza dell'addetto al rifornimento e l'integrità della macchina e dei prodotti.
	<b>ATTENZIONE!</b> - Interventi potenzialmente pericolosi per il manutentore tecnico, o persone estranee, per l'ambiente e per la macchina.
	<b>IMPORTANTE!</b> - Richiama l'attenzione su argomento di particolare importanza.
	<b>PRESENTE MANUALE</b> - Descrizioni inerenti il manuale in oggetto.
	<b>Macchina spenta</b> - Operazioni da effettuare con alimentazione di energia elettrica sezionata.
	<b>Utilizzatore</b>
	<b>Addetto al rifornimento</b> - Interventi di esclusiva competenza dell'addetto al rifornimento.
	<b>Manutentore tecnico</b> - Operazioni di esclusiva competenza di personale specializzato nella manutenzione straordinaria e nelle riparazioni.
	<b>Sollevamento dal basso</b> - Impiego di carrelli elevatori, transpallets, aventi caratteristiche adeguate, condotti da personale qualificato.
	<b>NO!</b> - Operazioni da evitare assolutamente.

T. 1

**ATTENZIONE!** Prestare la massima attenzione al significato dei simboli: la loro funzione è quella di non dover ripetere concetti tecnici o avvertenze di sicurezza, quindi sono da considerare dei veri e propri “promemoria”. Consultare quindi, l'elenco dei simboli ogni volta che sorgessero dubbi sul loro significato.

## 1. DESTINAZIONE D'USO DEL DISTRIBUTORE

- Il distributore oggetto del presente manuale è stato progettato, realizzato e protetto per la distribuzione automatica di prodotti confezionati: pasticceria, merendine, patatine, lattine, bottiglie, ecc... che non necessitano per la loro conservazione di temperature inferiore a +2°C.



Prima di ogni rifornimento di prodotti all'interno del distributore, verificarne le **norme di conservazione e le date di scadenza**.



*Non rifornire il distributore di prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature inadeguate.*

**Ogni altro utilizzo del distributore non è previsto dal Costruttore**, che si esime pertanto, da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura generati da un impiego improprio del distributore stesso. **L'uso improprio** determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

## 2. UTILIZZATORE



- Utente del distributore. Ad esso **NON** è consentito eseguire le operazioni che sono di competenza dell'Addetto al rifornimento e del Manutentore tecnico.
- Qualora rilevi malfunzionamenti del distributore può richiedere l'intervento dell'**Addetto al rifornimento**.

## 3. ADDETTO AL RIFORNIMENTO



- Persona preposta alle normali operazioni di messa in funzione, arresto, caricamento, prelievo monete e pulizia interna ed esterna del distributore.
- Qualora rilevi malfunzionamenti del distributore deve richiedere l'intervento del **Manutentore tecnico**.



*Le mansioni dell'addetto al rifornimento, non possono essere delegate a bambini, adolescenti o persone non autosufficienti.*

## 4. MANUTENTORE TECNICO



- Persona specializzata e addetta alle operazioni di installazione, regolazione, manutenzione e assistenza tecnica del distributore. È l'unico ad essere in possesso della "chiave azionamento microinterruttore di sicurezza" che consente di escludere il sistema di sicurezza.

## 5. AVVERTENZE E CAUTELE

- **Per la manutenzione ordinaria**, non utilizzare assolutamente, detergenti, diluenti, solventi, ecc...
- **È tassativamente vietato** collocare e/o abbandonare sul distributore, utensili e quant'altro di potenzialmente lesivo per la sicurezza delle persone e l'integrità della macchina.
- **È tassativamente vietato** manomettere apparecchiature e dispositivi di sicurezza.
- **Leggere attentamente** i passi del manuale alle voci "IMPORTANTE" e "ATTENZIONE".
- **Modifiche e manomissioni** (anche lievi) nonché l'impiego di parti di ricambio non originali, esimono il Costruttore dalla responsabilità per danni di ogni natura e fanno decadere ogni diritto di garanzia.



## 6. PRECAUZIONI GENERALI

- **Prima di operare con l'unità**, accertarsi sempre ed in via preventiva di non nutrire dubbi sul contenuto del presente manuale. Il mancato rispetto delle norme in esso contenute, esime il Costruttore da responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
- **Conservare** questa edizione per futuri usi.
- **Verificare preventivamente** (in caso di nuova installazione), il rispetto delle norme minimali di sicurezza, piazzamento ed operatività del distributore, rilevando condizioni ambientali (temperatura, umidità, illuminazione) e l'idoneità degli spazi operativi.
- **La manutenzione ordinaria** va eseguita da personale competente, opportunamente avvertito e dotato dei requisiti psico/fisici necessari, nel pieno rispetto delle istruzioni riportate ed in conformità alle Norme di Sicurezza, Salute, vigenti.
- **La pulizia** è limitata alle parti non sotto tensione elettrica e va effettuata con prodotti neutri e biodegradabili sempre dopo avere estratto la spina dalla presa di corrente.
- **L'eventuale** danneggiamento del cavo spina, prevede l'intervento dell'assistenza tecnica autorizzata o del manutentore tecnico.
- **Non installare e utilizzare** l'apparecchio all'esterno.
- **Svuotare frequentemente** la cassa delle monete.
- **Nei casi di malfunzionamento**, richiedere sempre l'intervento del manutentore tecnico.

# C CARATTERISTICHE GENERALI

## 7. DATI DI IDENTIFICAZIONE

- I dati per l'identificazione del distributore, sono riportati nell'apposita targa solidale alla struttura del distributore stesso:
- Costruttore
- Modello
- Codice
- Marcatura di conformità
- Anno di fabbricazione
- Tensione di alimentazione (V)
- Frequenza di alimentazione (Hz)
- Potenza elettrica assorbita (W)
- Potenza max. lampada (W)
- Classe climatica
- Tipo e quantità del refrigerante.

XXXXXX		MOD. <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>	<b>CE</b>	
		<b>XXX V ~ XX Hz</b>		CLASSE CLIMATICA (EN 60335-2-89) X CLIMATIC CLASS (EN 60335-2-89) (30°C-55% R.H.)
ds.	POTENZA NOMINALE RATED POWER	<b>XXX W</b>	POTENZA IN SBRINAMENTO DEFROSTING POWER	-
	CORRENTE NOMINALE RATED CURRENT	<b>XX A</b>	CORRENTE IN SBRINAMENTO DEFROSTING CURRENT	-
XXXXXX	ESPANDENTE FOAMING AGENT	HC - CYCLOPENTANE	 <b>XX W</b> <b>AAA</b>	<b>XX W</b>
	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE	<b>XXa</b>	QUANTITA' REFRIGERANTE REFRIGERANT AMOUNT	<b>XXX Kg</b>
cod.	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE	-	QUANTITA' REFRIGERANTE REFRIGERANT AMOUNT	-
	CONTIENE GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA DISCIPLINATI DAL PROTOCOLLO DI KYOTO; SISTEMA ERMETICAMENTE SIGILLATO CONTAINS FLUORINATED GREENHOUSE GASES COVERED BY THE KYOTO PROTOCOL; SYSTEM HERMETICALLY SEALED			
CLASSE CLIMATICA (EN2385) CLIMATIC CLASS (EN2385)		X XX (XX°C-XX%R.H.)	CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	
MATICOLA SERIAL NUMBER		MATICOLA DI PROPRIETA' PROPERTY NUMBER		
VOLUME LORDO GROSS VOLUME				<b>X</b>
XXX L				

F. 1



*È assolutamente vietato rimuovere, manomettere la targa e modificarne o alterarne i dati in essa contenuti.*

## 8. CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Tensione di alimentazione	V 230 - Hz 50
Tensione alimentazione motori spirali	V 24
Temperatura dell'impianto frigorifero	0.°C ÷ 25°C

T. 2

## 9. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

**NOTA** - I distributori oggetto della presente pubblicazione, sono realizzati in conformità alle Normative Europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose.

## 1. DIMENSIONI D'INGOMBRO E PESI

	MILANO SLAVE	
	senza imballo	con imballo
X	628	685
Y	816	970
Z	1830	1950
Kg	190	199

T. 3



## 2. CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO

- L'unità viene spedita ancorata su pallet et in legno protetta da montanti angolari, cappello in cartone e protetta integralmente da involucro in nylon.



*All'arrivo del distributore imballato, posizionarlo (in verticale) in ambiente riparato ed asciutto con superficie piana e sufficientemente robusta. Verificare l'integrità dell'imballo al momento della consegna e con il vettore presente. Eventuali danneggiamenti potrebbero denunciare un trasporto "travagliato" durante il quale l'apparecchiatura all'interno, potrebbe aver subito danni. Evidenziare eventuali anomalie prima di qualsiasi operazione di movimentazione o disimballo.*



*Evitare assolutamente il "parcheggio" dell'apparecchio, in posizione orizzontale o capovolta. È vietato appoggiare oggetti sull'imballo e di impilare più unità.*

### 2.1 MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO DELL'IMBALLO



**Il distributore deve essere sollevato** esclusivamente dal basso (in verticale) tramite transpallett avente portata di almeno 250 Kg. Posizionare le forche sotto il pallett verificando che sporgano dall'altro lato. Accertarsi inoltre che il retro dell'imballo sia libero da ostacoli.

Sollevare l'imballo con cautela e trasportarlo nel luogo dove avverrà il disimballo. Evitare sobbalzi e strattoni improvvisi. Prestare attenzione a dislivelli, cunette, ostacoli, passaggi difficoltosi, ecc...




F. 3




F. 3/a

### 3. CARATTERISTICHE DEL LOCALE

- Il distributore va installato in locale asciutto e riparato con temperatura ambientale:  $10^{\circ}\text{C} \div 43^{\circ}\text{C}$  e umidità massima: 90%.
- Verificare in via preventiva che la portata della pavimentazione sia abbondantemente adeguata a sostenere il peso dichiarato.
- Verificare inoltre che la distanza da pareti, porte, finestre ed eventuali altre apparecchiature, sia tale da consentire senza ostacoli, le normali operazioni di rifornimento e manutenzione sia ordinaria che straordinaria.

 *Prevedere l'installazione del distributore, in posizione ben illuminata e non eccessivamente isolata per dissuadere da eventuali atti vandalici.*

 *È vietata l'installazione all'esterno o in locali umidi o soggetti a spruzzi. Non posizionare il distributore in prossimità di fonti di calore (termosifoni, forni, raggi solari, ecc...). Prevedere nella parte posteriore, uno spazio adeguato a garantire una buona circolazione d'aria (min. 80 mm).*

### 4. DISIMBALLO



#### Con imballo in posizione verticale:

- Liberare e rimuovere l'involucro in nylon (il distributore può rimanere momentaneamente sul pallet in legno).
- Determinata l'ubicazione, rimuovere il distributore dal pallet utilizzando traspallet con cautela.
- Il distributore non ha punti di presa per sollevamento dall'alto.

**NOTA** - *Dopo aver posizionato l'unità nel luogo di utilizzo, smaltire l'imballo in conformità alle Norme Nazionali vigenti.*

### 5. PIAZZAMENTO E LIVELLAMENTO DEL DISTRIBUTORE



- Il livellamento si ottiene con una chiave di 19 mm, agendo sull'esagono dei piedini.

Altezza (mm):

MILANO SLAVE = 1830

 *Nella parte anteriore del distributore, applicare le "Istruzioni per l'Uso".*



## 6. FISSAGGIO A PARETE (operazione facoltativa)

**NOTA** - L'operazione di predisposizione del distributore per il suo ancoraggio a parete, va eseguita prima del piazzamento e del relativo livellamento.

- Montare le due staffe, nella parte posteriore del distributore.
- Posizionare e livellare il distributore, quindi fissarlo alla parete, mediante due tasselli ad espansione (staffe, viti e tasselli, non sono forniti).

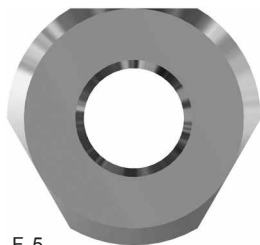


F. 4



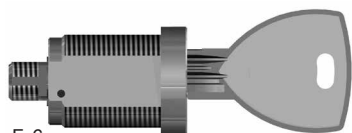
La ditta costruttrice non si assume alcuna responsabilità per danni al distributore, a cose e/o a persone causati da un'errata installazione del sistema di pagamento. La responsabilità ricade su chi ha eseguito l'installazione.

## 8. SERRAGGIO DADI SERRATURA

ISTRUZIONI PER SERRAGGIO A MANO DEL DADO TRIANGOLARE SU SERRATURE A LEVETTA.

F. 5

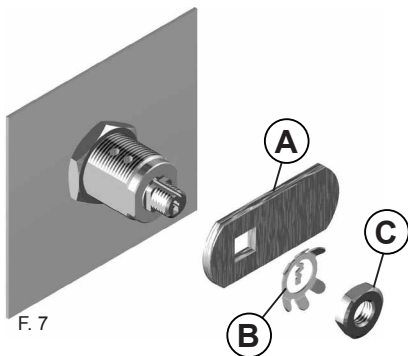
- Dado triangolare (fig.5).



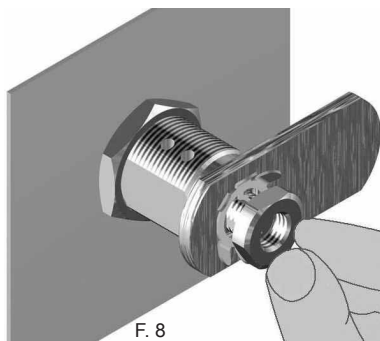
F. 6

- Installare con chiave d'uso inserita (fig.6).

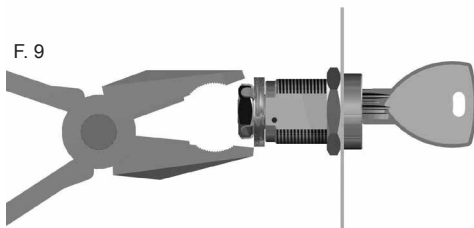
- Inserire la levetta (A), la rosetta anti-svitamento (B) e il dado (C) (fig.7), ruotandolo manualmente (fig.8).



F. 7



F. 8



F. 9

- Stringere le elette della rosetta anti-svitamento (B) (fig.9).



*È vitale serrare il dado solo manualmente. Il serraggio del dado con pinze, chiavi, pappagalli e qualsiasi altro genere di attrezzo, può comportare l'immediato blocco della serratura, o il blocco dopo un periodo di utilizzo.*

## 9. SERRATURE RI-PROGRAMMABILI

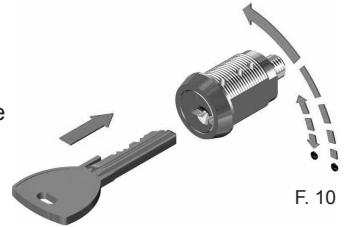


*Prima di installare la serratura e serrare i dadi assicurarsi che sia stata già programmata. La serratura è sicuramente programmata se è in grado di inserire ed estrarre la chiave di uso (colore argento).*

### PROGRAMMAZIONE

#### A

- Inserire la chiave di programmazione (colore oro)
- Lasciare la chiave almeno 1 secondo
- Ruotare la chiave a destra e sinistra poi fino alla posizione verticale.



F. 10

#### B

- Estrarre la chiave.
- La serratura è programmata, riporre la chiave di programmazione (colore oro) in luogo sicuro ed utilizzare la chiave di uso (colore argento).



F. 11

### RI-PROGRAMMAZIONE

#### C

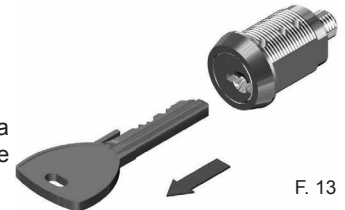
- Inserire la chiave di programmazione (colore oro).
- Ruotare la chiave (dalla posizione verticale alla battuta).



F. 12

#### D

- Estrarre la chiave.
- La serratura è pronta per essere programmata con una nuova chiave. Prendere un nuovo Kit di chiavi e ripetere le operazioni 1 e 2.



F. 13

**MECCANISMI:** I meccanismi di bloccaggio inseriti nel gruppo terminale della serratura devono muoversi liberamente senza trasmettere alcuna forza alla serratura.

**LUBRIFICAZIONE:** Al fine di mantenere un corretto funzionamento nel tempo si consiglia di lubrificare le serrature almeno ogni 6 mesi con lubrificanti penetranti spray evitando olii pesanti in quanto intrappolano lo sporco.



## 10. COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- Il distributore è dotato di un cavo di alimentazione che deve essere inserito nella presa predisposta sul pannello posteriore.

**NOTA** - È cura del Manutentore Tecnico, responsabile dell'installazione del distributore, accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia rispondente alle vigenti norme di sicurezza. In caso di dubbi, non procedere all'installazione e richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale qualificato ed abilitato a svolgere queste mansioni. Accertarsi inoltre che, l'impianto elettrico a cui viene allacciato il distributore, abbia le caratteristiche per sopportare il carico massimo richiesto ed indicato sulla targhetta dati.

- ❗ *Verificare che la spina del cavo di alimentazione sia facilmente accessibile anche dopo l'installazione.*

- L'impianto elettrico del distributore è realizzato con componenti e criteri che garantiscono la massima affidabilità e sicurezza nel suo impiego.

- ❗ *Prima di effettuare l'allacciamento elettrico, verificare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla targhetta d'identificazione posta sulla macchina ( $\pm 10\%$ ).*

- ⚠ *La linea di alimentazione elettrica deve essere protetta da interruttore differenziale ad alta sensibilità ( $I_n = 16A - I_d = 30 mA$ ) e collegato all'impianto di terra. La messa a terra è indispensabile ed obbligatoria. Tranne il collegamento elettrico, non effettuare nessun altro intervento sull'impianto elettrico del distributore.*

- ⚠ *Non impiegare riduzioni e prese multiple. Evitare di utilizzare cavi di prolunga.*



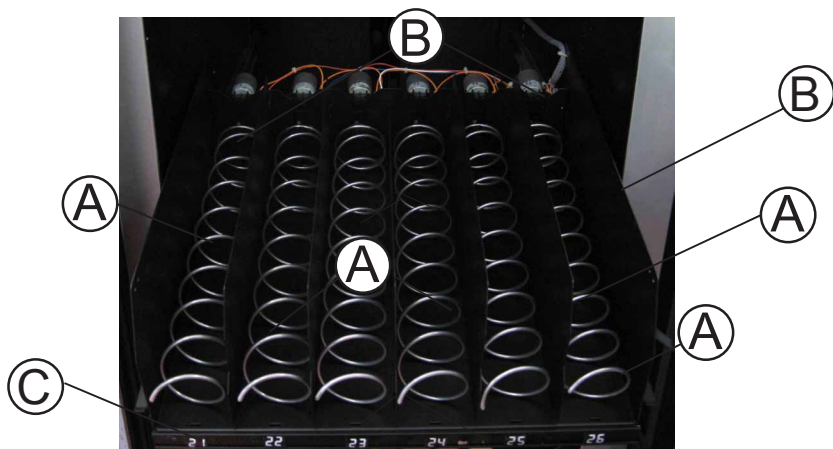
F. 14

## 1. IMPOSTAZIONE CASSETTI

- Il distributore viene fornito con n° tre cassette.

### 1.1 COMPOSIZIONE CASSETTI

- A) Spirali destre (rotazione in senso orario)
- B) Separatori
- C) Listello porta etichette
- D) Supporto ponte



F. 15



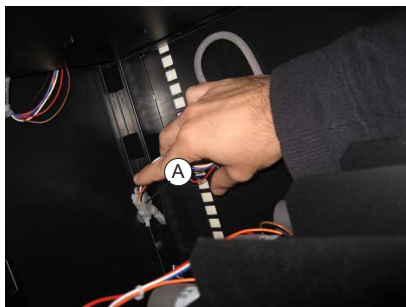
F. 16

**NOTA** - Le spirali sono azionate da motori elettrici montati assialmente che determinano la rotazione delle spirali singole e doppie, in modo contrapposto.

**!** I cassettei eventualmente adibiti allo stoccaggio di cornetti e altro vanno posizionati nei vani inferiori, dove la temperatura è più bassa e da dove possono cadere da un livello inferiore.

## 1.2 CONNETTORI CASSETTI

- Ogni cassetto è provvisto di un connettore (A) preposto a trasmettere i dati selezionati per il cassetto stesso.



F. 17

- I connettori (A) si trovano in fondo a destra dei cassette F.17

**NOTA** -Questa operazione si rende necessaria anche per rimuovere e/o sostituire un cassetto. Certi prodotti necessitano infatti di uno spazio maggiore in altezza e può risultare indispensabile “sacrificare” un cassetto.

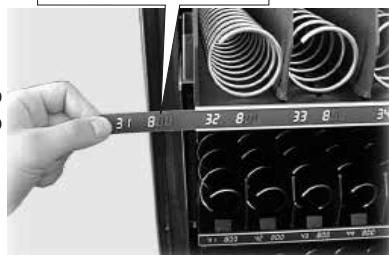
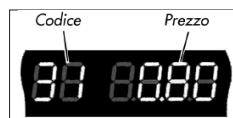
**!** Quando un cassetto viene collegato ad un connettore diverso, i prodotti in esso contenuti verranno identificati da un nuovo numero di selezione. Il distributore si autoconfigura automaticamente ad ogni accensione.

**!** Nel caso in cui un cassetto viene collegato ad un diverso connettore o, i prodotti vengono caricati in una diversa spirale, può essere necessario modificare la descrizione dei prezzi associati.

Il cassetto deve essere collegato al connettore fisso facendo attenzione che lo spostamento del cassetto per un nuovo caricamento dei prodotti, non sia intralciato dal cavo di connessione ed in particolare non presenti il rischio di danneggiamento del cavo stesso. Per questo motivo collegare il cassetto al connettore più prossimo situato leggermente in alto.

### 1.3 INSERIMENTO TARGHETTE

- Estrarre parzialmente il cassetto nel quale si deve inserire la targhetta.
- Sul fronte del cassetto è presente un profilo preposto a ricevere le targhette indicanti il codice del prodotto selezionabile ed il prezzo ad esso attribuito.



F. 18

- Le etichette fornite con il distributore sono personalizzabili annerendo (con il pennarello nero) i settori non necessari, fino a far apparire il numero voluto.

Esempio:

- Per ottenere il codice **42** corrispondente al prezzo di € **0,80** si dovranno annerire i settori come in figura.



F. 19

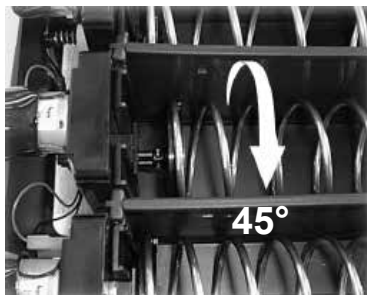


## 2. REGOLAZIONE DELLE SPIRALI

Le spirali possono essere regolate per meglio erogare le diverse tipologie dei prodotti selezionabili.

Per effettuare questa regolazione occorre:

- Tirare la spirale fino a liberare l'innesto dalla sede del motore.
- Ruotare la spirale di 45° per volta, fino a trovare la posizione desiderata.
- Rilasciare la spirale e l'innesto rientrerà automaticamente nella propria sede.

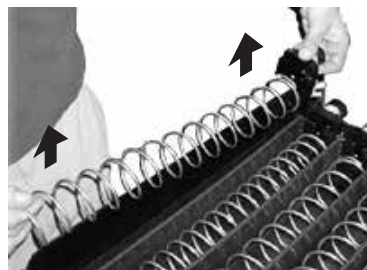


F. 20

## 3. SOSTITUZIONE DELLE SPIRALI

- Nella versione standard vengono fornite alcune spirali con diversi passi, adatte all'erogazione dei prodotti aventi forme e consistenze differenti tra loro. Altre spirali possono essere richieste direttamente alla ditta costruttrice.

- Tutte le spirali sono intercambiabili tra loro e possono essere montate nei cassettei del distributore procedendo nel seguente modo:



F. 21

- Estrarre il cassetto dal distributore ed appoggiarlo sul piano di lavoro.

- Tenendo fermo il motore, ruotare in senso antiorario la spirale destra fino a sbloccarla dalla tacca di fermo. Ruotare in senso orario le spirali sinistre.

- Sostituire la spirale con quella più adatta al prodotto da distribuire, inserendola nella flangia di trascinamento del motore eseguendo il procedimento inverso.



F. 22

- Regolare la spirale come da indicazioni riportate al punto 2.

**⚠** *Nel caso in cui la spirale da sostituire sia abbinata ad una guida di scorrimento per bottiglie, per lattine o tetrapack, è necessario estrarre quest'ultima sollevandone la parte terminale in modo tale da svincolarla dal bordo del cassetto e poterla quindi sfilare.*

*Se la guida di scorrimento non è stata estratta, non è possibile togliere la spirale da sostituire.*



F. 23

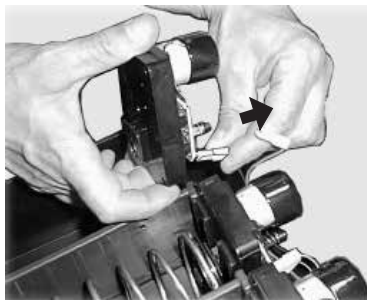




#### 4. SOSTITUZIONE DEI MOTORI

La procedura è la seguente:

- Estrarre il cassetto dal distributore ed appoggiarlo su piano di lavoro.
- Estrarre il motore e la spirale dal cassetto.
- Estrarre la spirale.
- Estrarre i connettori elettrici.
- Sostituire il motore ed eseguire la procedura inversa.



F. 24

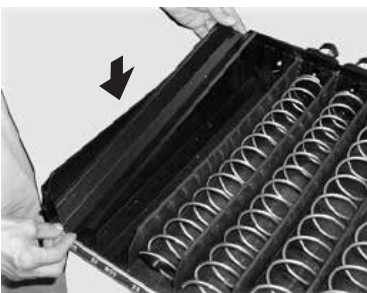
Nel caso si debba sostituire un motore singolo con un motore che comanda due spirali, occorre procedere come segue:

- Estrarre il cassetto dal distributore ed appoggiarlo sul piano di lavoro.
- Estrarre il motore e la spirale dal cassetto.
- Estrarre la spirale.
- Estrarre la guida di scorrimento (se presente).
- Scollegare i connettori elettrici (F. 17).
- Eseguire la stessa procedura per la spirale posta sulla destra di quella appena smontata.
- Estrarre il separatore.



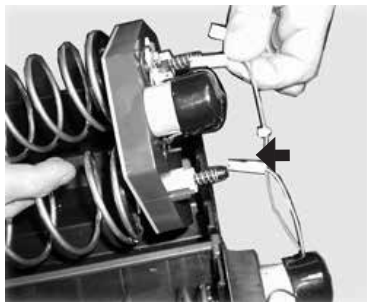
F. 25

- Predisporre le guide per snack.



F. 26

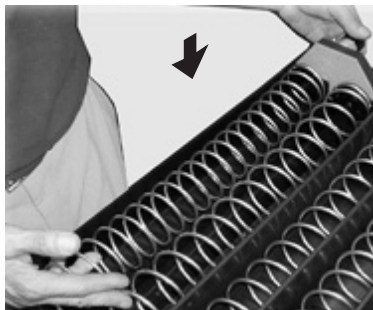
- Collegare i due connettori elettrici.



F. 27



- Montare la spirale destra e la spirale sinistra.
- Predisporre la spirale doppia sulla corsia di destinazione.
- Inserire il cassetto nel distributore ed eseguire la regolazione delle spirali come da indicazioni riportate al punto 2.



F. 28

### 5. MODIFICA DISPOSIZIONE DEI CASSETTI

È possibile modificare la posizione dei cassettei all'interno del distributore spostando le guide che sostengono i cassettei stessi.

Per questa operazione è necessario:

- Estrarre il connettore corrispondente al cassetto da spostare.
- Estrarre completamente il cassetto.
- Smontare la guida sinistra del cassetto svitando la vite anteriore.
- Sfilare la guida e riposizionarla avendo cura di inserire la parte posteriore nella sede desiderata presente sul montante. Bloccarla in posizione con la vite anteriore precedentemente rimossa.
- Smontare e riposizionare la corrispondente guida di sinistra eseguendo lo stesso procedimento, prestando attenzione a montarla alla medesima altezza della guida destra.
- Inserire il cassetto e ripristinare la connessione elettrica.



**!** *Il cassetto deve essere collegato al connettore precedente. In caso contrario sarà necessario riprogrammare i parametri di vendita dei prodotti.*

F. 29



## 1 RIFORNIMENTO CASSETTI

Note generali per il buon funzionamento

- Verificare il buon scorrimento dei prodotti.
- Evitare se possibile di affiancare sacchetti i cui lembi possano intralciarsi durante lo scorrimento.
- Caricare i coni nel cassetto più basso .
- Posizionare i sacchetti più grandi nelle postazioni centrali.

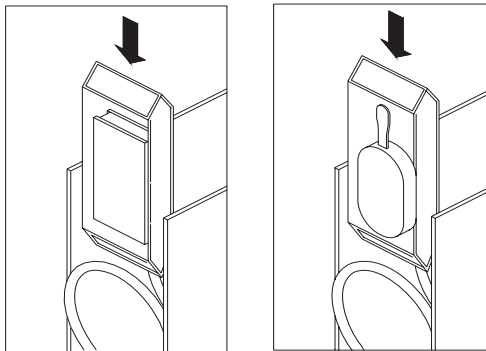
Caricamento prodotti

- Aprire la porta e sfilare i cassettei verso l'esterno fino al punto di blocco.
- Caricare i prodotti iniziando dalla parte più interna, (lato motori) fino ad occupare ogni spazio, su ogni spirale.

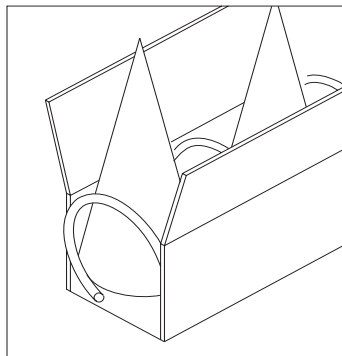
Tipologia prodotti

- Il vano adibito al caricamento dei coni è quello inferiore. I coni vanno caricati con la punta verso l'alto, facendo attenzione di introdurre un singolo cono per ogni passo di spirale.
- I prodotti a stecco devono essere caricati con lo stecco verso l'alto.

F. 30



F. 31



*Posizionare i sacchetti in modo tale da evitare l'intralciarsi dei lembi durante lo scorrimento.*



## 2. ACCENSIONE DEL DISTRIBUTORE

Dopo aver chiuso la portella principale, collegare la spina del cavo di alimentazione, alla rete elettrica. A questo punto sul display viene visualizzato il messaggio e si attiva l'autoconfigurazione che controlla tutte le impostazioni precedentemente definite:

- la presenza e lo stato di funzionamento dei motori;
- la disposizione dei cassettei inseriti.

*NOTA - Eventuali anomalie, rilevate durante il ciclo di autoconfigurazione, vengono memorizzate in modo tale che il distributore, uscito dalla fase di autodiagnostica, possa segnalarle all'utente.*

- I menu di Programmazione e Manutenzione vengono adattati alla configurazione dei cassettei del distributore.
- Dopo aver completamente svolto il ciclo di autoconfigurazione, il distributore automatico si dispone nella condizione di funzionamento o nel caso vengano rilevate anomalie nella condizione di "FUORI SERVIZIO".

## 3. FUNZIONAMENTO GRUPPO FRIGORIFERO

### LASER SLAVE

*NOTA - La temperatura è regolata dal termostato la cui funzione è integrata nella scheda CPU.*

*L'apparecchio viene consegnato con la temperatura impostata a 5° C, ma è possibile regolarla da 0,5°C a 25°C.*

Per impostare un diverso valore di temperatura, consultare il Manuale di Programmazione.

*NOTA - Il sistema è dotato di sicurezza anticongelamento, per cui, in caso di avaria della sonda o di suo scollegamento, la refrigerazione avviene ciclicamente a tempo, 8' ON e 12' OFF e segnalato il difetto "Sonda T guasta". Lo sbrinamento dell'evaporatore avviene automaticamente: ogni 6 ore il compressore si arresta per 20' mentre la ventola dell'evaporatore continua a funzionare.*



## 1. PULIZIA

**!** Per garantire il corretto funzionamento del distributore è indispensabile eseguire con periodicità le operazioni di pulizia.

Ogni giorno

- Utilizzare un panno inumidito o detersivi adatti al contatto con prodotti alimentari, per pulire la vetrina, il cassetto di erogazione prodotti, il pannello di comando (tastiera, display, ecc.), la vetrina della targhetta "Istruzioni per l'uso".
- Svuotare la cassa.
- Pulire l'area antistante il distributore, evitando di utilizzare per il lavaggio del pavimento, prodotti con cera.

Ogni mese

- Pulire l'interno delle colonne, con panno spugna inumidito, senza prodotti detersivi o solventi.

**!** Durante le operazioni di caricamento e pulizia non sollecitare le seguenti parti elettriche: scheda elettronica, porta starter, interconnessione porta e non procedere alla loro pulizia con un panno bagnato.

## MANUTENZIONE STRAORDINARIA

**COMPRENDE GLI INTERVENTI SU PARTI USURATE, DIFETTOSE O GUASTE**

*Ogni intervento è di stretta competenza di personale specializzato.*

**NOTA** - La Ditta **EPTA** si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da inadeguata manutenzione, nonché dall'impiego di parti di ricambio non originali, o non compatibili con lo standard di qualità e caratteristiche elettromeccaniche del distributore in oggetto.

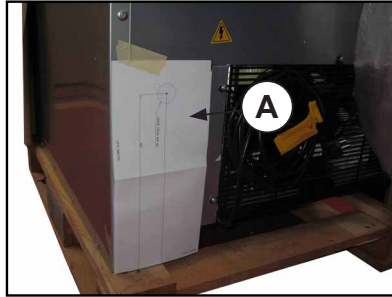
## 2. DISMISSIONE/ROTTAMAZIONE

- Per procedere allo smantellamento del distributore, è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e togliere i prodotti come descritto nei paragrafi precedenti.
- Consegnare il distributore al centro di raccolta autorizzato o procedere a dividere i materiali (materiali ferrosi, plastici cablaggi elettrici) smantellandoli separatamente.

*Lo smaltimento del distributore o di parti di esso, deve essere eseguito nel pieno rispetto dell'ambiente, e secondo le legislazioni locali vigenti in materia.*

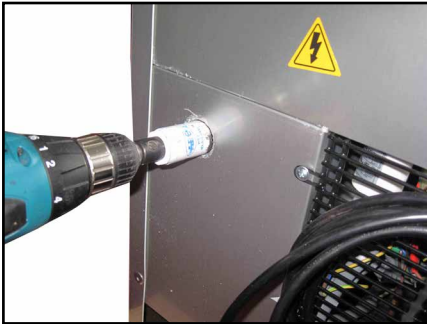
## 2. COLLEGAMENTO MASTER - SLAVE

- Appoggiare sulla parte posteriore del mobile della macchina **MASTER** il foglio (A) (fig.32) che troverete all'interno della macchina **SLAVE**, nel quale vi verrà indicato il punto dove creare un foro.

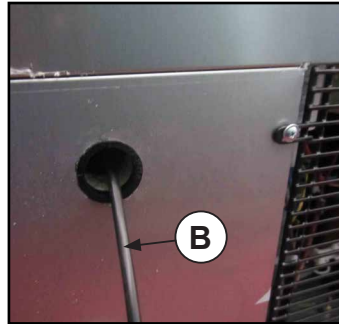


F.32

- Creare un foro diametro 29mm (fig.33) e inserire l'anello passa cavo che troverete all'interno della macchina **SLAVE** (fig.34); far passare il cavo nero di collegamento (B).

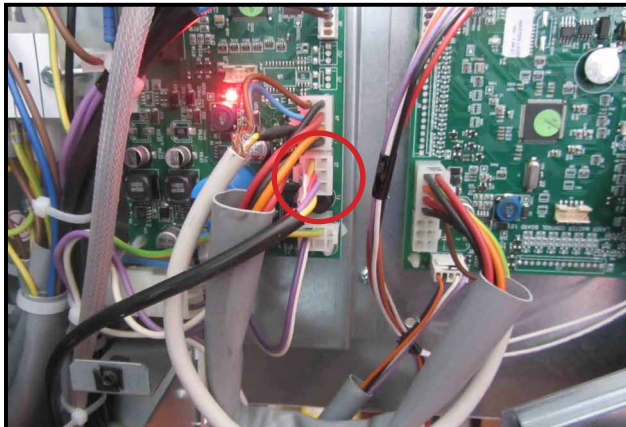


F.33



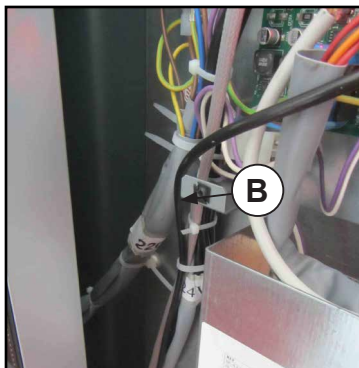
F.34

- Aprire la colonna comandi della macchina **MASTER**, rimuovere la copertura scheda slave e collegare il blocchetto del cavo nero (B) nel terminale "J3" della scheda slave (fig.35).



F.35

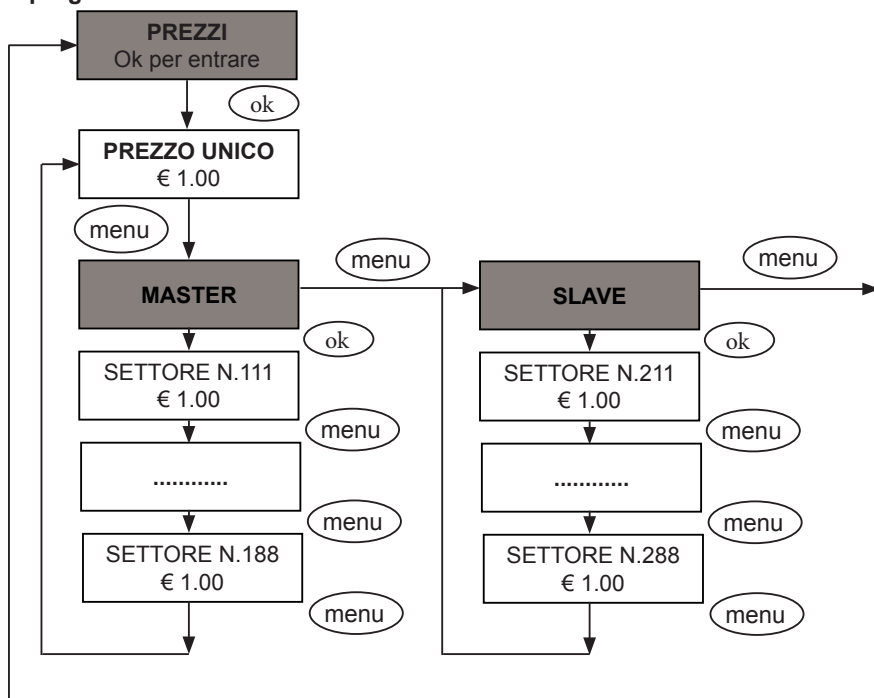
- Fascettare a ramo di cavi già esistente il cavo nero (B) (fig.36).



F.36

- Reinserire la copertura scheda slave e chiudere la colonna comandi, vedere manuale programmazione per menu macchina MASTER.
- I Numeri iniziali identificativi per la selezione saranno **1 per la macchina master e 2 per la macchina slave.**
- I numeri saranno da 111 a 188 per la master e 211 a 288 per la slave.
- Tutti programmi verranno sdoppiati e verranno identificati come MENU MASTER (macchina principale) e MENU SLAVE (macchina secondaria).

### Es. programmazione











## PREMISE

- The present manual is an integral part of the machine itself, therefore it will have to be kept in a wellknown place, easily accessible, in good state, for the whole operative life of the machine (included transfer of titles, if any). Its aim is the divulgation of the necessary information to the qualified and safe use of the machine itself.
- Should one lose or deteriorate the present publication, ask for a copy to an Authorized Assistance Center, specifying model and year of manufacturing.
- The Authorized Assistance Center are also available to offer any technical advice, information on the machine operational system, technical assistance and the supplying of spare parts.
- The topics, which are dealt with in the present manual, have been exclusively meant, to the use of the machine in safety conditions for people, the machine itself and the environment, interpreting an elementary diagnostics of failures and anomalous working conditions, by carrying out simple inspection operations and maintenance, in the highest respect of the prescriptions, which are the object of the following pages and of the safety and health regulations in force.
- Before carrying out each intervention, read with the utmost attention, and be sure to have fully understood the content of the present publication.
- The use of the vending machine by several persons in charge of the supply (one by one), imply the absolute necessity to carefully examine the use and maintenance manual, by each of them.
- The Manufacturer reserves the right to carry out modifications and improve the models object of the present manual, without the obligation to give any notice in advance.
- For particular requests please contact the distributor or the importer (when present) of one's own country or the Manufacturer himself.
- All rights of the present publication are reserved to IARP. Reproduction or divulgation, even a partial one, which have not been properly authorised in written, have to be considered absolutely forbidden.

## 1. COMPOSITION OF THE MANUAL

- This manual is subdivided into sections (chapters).

**NOTE** -In order to check easily that the various sections are complete and that no page is missing, the number of every page of the manual is followed by a second number after the slash “/” which gives the total number of pages of that section.

## 2. ABBREVIATIONS

- F. = Figure  
 M. = Manuals and documents of supply  
 P. = Page  
 Pos. = Position  
 Pr. = Paragraph  
 Q. = Quantity  
 Rif. = Reference  
 S. = Section  
 Sch. = Scheme  
 T. = Table

## 3. UNIT OF MEASURE











- All dimensions shown in this manual are expressed in mm.

## 3. SYMBOLS USED FOR THIS ISSUE

- In order that the manual may be read quickly and rationally, symbols have been employed for highlighting practical advice, simple information or situations in which great care must be taken.
- These symbols can be found next to a paragraph (they refer to such paragraph only) or on top of a page (they refer to all the subjects covered in such page).

Do not confuse such symbols with “safety” labels located on board.

## 4.1 LIST OF SYMBOLS

	<b>WARNING!</b> - Information concerning the safety of the person in charge of the supply, and the integrity of the machine.
	<b>WARNING!</b> - Descriptions concerning dangerous interventions for the Technical maintenance man, or foreign persons, for the environment and for the machine.
	<b>IMPORTANT!</b> - This symbol draws the attention to a particularly important subject.
	<b>THIS MANUAL</b> - Descriptions concerning this manual.
	<b>Machine turned off</b> - Operations to do with electrical supplies isolated.
	<b>User</b>
	<b>Person in charge of the supply</b> - Interventions to be exclusively carried out by the person in charge of the supply
	<b>Maintenance technician</b> - Operations to be exclusively carried out by personnel specialist in nonscheduled maintenance and in reparations.
	<b>Lift from below</b> - Use suitable lifts and transpallets, controlled by skilled personnel.
	<b>NO!</b> - Operations to be strictly avoided

T. 1

**CAUTION!** Pay maximum attention to the meaning of the symbols: their aim is not to have to repeat technical concepts or safety warnings and as such should be considered as proper “reminders”. Therefore, refer to the list of the symbols whenever doubts arise as to their meaning.

## 1. DESTINATION OF USE OF THE MACHINE

- The dispenser described herein is designed and manufactured for automatic distribution of packaged products: sweets, snacks, chips, cans, bottles, etc... which do not require a storage temperature below +2°C.



*Before restocking products inside the dispenser, check for their preservation standards and expiry dates. Non rifornire il distributore di prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature inadeguate.*



Do not restock the dispenser with potentially dangerous products due to unsuitable temperatures.

Any different use of the dispenser is not by the Manufacturer, which is not responsible for any kind of damage due to improper use of the dispenser. Improper use voids as well any warranty.

## 2. USER



- The user of the vending machine. The user is not allowed to carry out those operations which are of exclusive competence of the person in charge of the supply and of the technical maintenance man.
- Should he find out malfunctions he can ask for assistance to the person in charge of the supply.

## 3. PERSON IN CHARGE OF THE SUPPLY



- *Person, who is responsible for the normal starting and stopping operations, insertion, drawing of coins and inner and outer cleaning of the vending machine.*
- *Should there be any malfunctions of the vending machine pls. require the intervention of the Technical maintenance man.*

## 4. TECHNICAL MAINTENANCE



- Specialized person in charge of carrying out all installation operations, adjustment, maintenance, and technical assistance of the vending machine. He is the only to have the "safety micro-switch key" which enables to exclude the safety system.

## 5. WARNING AND CAUTIONS



- **For the routine maintenance**, do not absolutely use, detergents, diluents, solvents, etc...
- **It is absolutely forbidden** to place and/or abandon on the machine, tools or any other thing which might be dangerous for people and the integrity of the machine itself.
- **It is absolutely forbidden** to tamper with devices, governing parts and safety devices.
- **Read this manual** with the utmost attention when you'll find the words: "IMPORTANT" and "ATTENTION".
- **Modifications and tampering** (even the slightest ones), the use of spare parts which are not original, release the Manufacturer himself from an responsibility whatsoever and all guarantee right are consequently lost.

## 6. GENERAL PRECAUTIONS

- Before starting to operate with the unit, be always sure in advance not to have any doubts on the content of the present manual. The non compliance with the regulations herewith contained, release the Manufacturer from any responsibility whatsoever for damages of any nature to people and/or things.
- Keep the present publication for further consultations.
- Before installing a new machine check that the basic safety regulations have been fully satisfied, the positioning and working of the machine, taking note of the environmental conditions (temperature, humidity, lighting) and the operative areas suitability.
- Routine maintenance has to be carried out by qualified personnel or in any case by personnel who has been trained and endowed with the right psychophysical requirements in full compliance with the following instructions and the safety and health regulations in force.
- Cleaning is limited to those parts which are not supplied with electric power and has to be carried out by using neutral and biodegradable products and always with the main switch or omni-polar switch in "0" position (OFF), or after having extracted the plug from the outlet.
- Any damages to the electric cord require the intervention of the Authorized Technical Assistance or the technical maintenance man.
- Do not use the machine outdoor.
- Frequently empty the coin collection box.
- In case of malfunction, always require the intervention of the technical maintenance man.

## 7. IDENTIFICATION DATA

- The plate bearing the vending machine identification data and the main electro/mechanical characteristics, is fixed to the body of the vending machine itself.
- Manufacturer
- Model
- Code
- Marks of compliance
- Year of construction
- Input voltage (V)
- Mains frequency (Hz)
- Absorbed power (W)
- Max power of the bulb to use (W)
- Class
- Refrigerating unit class

XXXXXX		MOD. <b>XXXXXXXXXXXXXXXXXX</b>	<b>CE</b>	
		<b>XXX V ~ XX Hz</b>		CLASSE CLIMATICA (EN 60335-2-89) X CLIMATIC CLASS (EN 60335-2-89) (30°C-55% R.H.)
dis.	POTENZA NOMINALE RATED POWER	<b>XXX W</b>	POTENZA IN SBRINAMENTO DEFROSTING POWER	-
	CORRENTE NOMINALE RATED CURRENT	<b>XX A</b>	CORRENTE IN SBRINAMENTO DEFROSTING CURRENT	-
XXXXXX	ESPANDENTE FOAMING AGENT	HC - CYCLOPENTANE	 <b>XX W</b> A/A	<b>XX W</b>
	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE	<b>XXa</b>	QUANTITA' REFRIGERANTE REFRIGERANT AMOUNT	<b>XXX Kg</b>
cod.	TIPO REFRIGERANTE REFRIGERANT TYPE	-	QUANTITA' REFRIGERANTE REFRIGERANT AMOUNT	-
	CONTIENE GAS FLUORURATI AD EFFETTO SERRA DISCIPLINATI DAL PROTOCOLLO DI KYOTO; SISTEMA ERMETICAMENTE SIGILLATO CONTAINS FLUORINATED GREENHOUSE GASES COVERED BY THE KYOTO PROTOCOL; SYSTEM HERMETICALLY SEALED			
CLASSE CLIMATICA (EN2385) CLIMATIC CLASS (EN2385)		X XX (XX°C-XX%R.H.)	CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	
MATICOLA SERIAL NUMBER		MATICOLA DI PROPRIETA' PROPERTY NUMBER		
VOLUME LORDO GROSS VOLUME		<b>XXX L</b>		X

F. 1



*Always keep clean, and therefore readable, the plate bearing the identification data which cannot be absolutely altered or modified, for any reason.*

## 8. ELECTRICAL CHARACTERISTICS

Input Voltage	V 230 - Hz 50
Column Motor input Voltage	V 24
Refrigerating unit Temperature	0.°C ÷ 25°C

T. 2

## 9. SAFETY DEVICES

**NOTE** -The vending machines object of the present publication, are implemented in conformity with the European regulation in force and are therefore protected in all of their parts which might be potentially dangerous.

1. DIMENSIONS AND WEIGHTS

	MILANO SLAVE	
	unpacked	packed
X	628	685
Y	816	970
Z	1830	1950
Kg	190	199

T. 3



2. PACKING SPECIFICATIONS

- The unit is shipped anchored on wooden pallets, with angular plates, carton cover and completely wrapped with nylon.



At the arrival of the packed vending machine it is advisable to place it in vertical position, in a sheltered and dry place with a plane and strong surface. Control the integrity of the packing at the very moment of delivery and in presence of the carrier. Damages, if any, might mean a “troubled” transport during which the machine itself might have been damaged. Point out anomalies, if any, before any attempts to handle or unpack the machine.



*The machine should not be absolutely “parked” in horizontal position or overturned. It is forbidden to lay any object on the packing and to pile up more units.*

2.1 HANDLING AND LIFTING OF THE PACKING



The vending machine should be lifted exclusively by the bottom (in vertical position) using trans-pallets having a carrying capacity of at least 250 Kg. Position forks under the pallet paying attention that they protrude by the other side. Be sure that the back of the packing is free from obstacles.

Lift the packing with care and take it to the place where it will be unpacked. Avoid jerking and jolting. Be careful with differences in ground levels, bumps, obstacles, difficult passages, etc...




F. 3




F. 3/a

### 3. INSTALLATION PLACE CHARACTERISTICS

- The vending machine has to be installed in a dry and sheltered place, with a temperature of 10°C ± 43°C and a maximum humidity of: 90%.
- Be sure in advance that the floor carrying capacity is adequate to the declared weight.
- Be sure that the distance from walls, doors, windows and any other machine is enough as to allow the normal operations for the provisioning and both routine and extraordinary maintenance.

 It is advisable to foresee the installation of the vending machine in a well lit and not exceedingly isolated place in order to dissuade from possible vandalic acts.

 *It is forbidden the installation outdoor, in humid places or subjected to sprays. Do not place the machine near sources of heat (radiators, ovens, sun's rays, etc...). Foresee and adequate space at the back of the machine as to guarantee a free air circulation.*

### 4. UNPACKING



**Keep the packing in vertical position and proceed as follow:**

- Release and remove the nylon wrapping (the vending machine can be left momentarily on the wooden pallet).
- Once determined the location, remove the vending machine from pallet by using a trans-pallet with care.
- The vending machine has no grips to be lifted from the top.

**NOTE** - After having installed the unit, dispose of the packing in conformity with the regulation in force.


### 5. PLACEMENT AND LEVELING OF THE MACHINE



- The leveling can be obtained using a 19 mm-wrench, by acting on the hexagon-shaped feet .

Height (mm):

MILANO SLAVE = 1830

 *Position "Use instructions" in the front area of the dispenser.*

## 6. WALL INSTALLATION (OPTIONAL OPERATION)

**NOTE** - The operations to prepare the dispenser for wall fixing is to be carried out before positioning and levelling the dispenser.

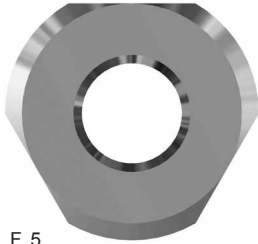
- Prepare the two special fixing brackets in the back side of the vending machine.
- Position and level the dispenser, then fix it to the wall by means of two plugs (brackets, screws and plugs are not provided).



*The Manufacturer shall not be held responsible for any damages to the vending machine, persons and/or property resulting from wrong installation of the payment system. The installers shall be responsible for the payment system installation.*

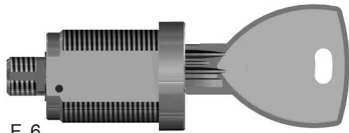


## 8. CLAMPING THE LOCK NUTS

INSTRUCTIONS FOR HAND-TIGHTENING OF THE NEW TRIANGULAR NUT ON CAM LOCKS.

F. 5

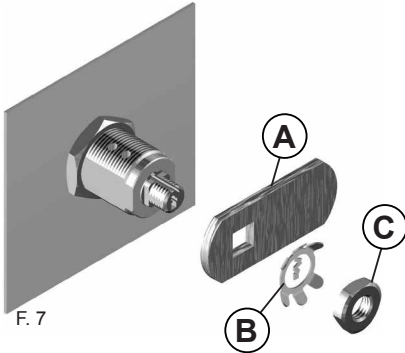
- Triangular nut (fig.5).



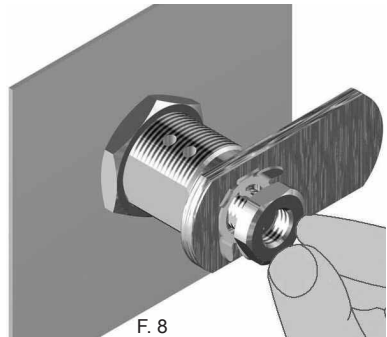
F. 6

- Install with user key inserted (fig.6).

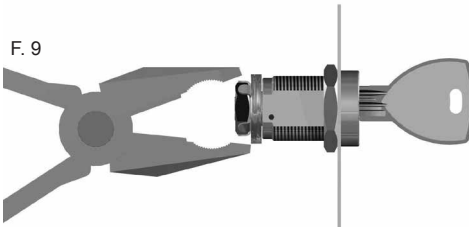
- Insert the cam (A), external tab lock washer (B) and the nut (C) (fig.7), rotate the triangular nut manually (fig.8).



F. 7



F. 8



F. 9

- Tighten the external tabs of the lock washer (B) (fig.9).



*It is very important to tighten the nut by hand. Tightening of the nut with pliers, spanners, monkey wrenches or any other kind of tool, can lead to an immediate seizure of the lock, or it could seize after a period of use.*

## 9. RE-PROGRAMMABLE LOCKS

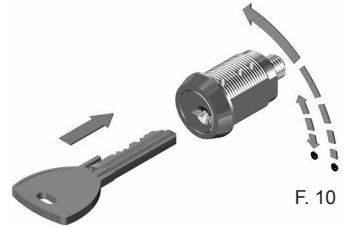


*Before installing the lock and tightening the nuts make sure that the lock has already been programmed. The lock is definitely programmed if it can enable inserting and removing the key from use (silver colour).*

### PROGRAMMING

#### A

- Insert the programming key (gold colour)
- Leave the key for 1 second
- Rotate the key to the vertical position



#### B

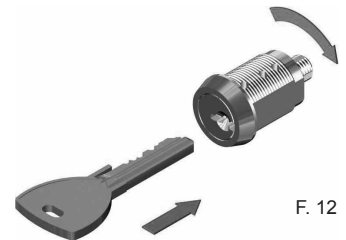
- Extract the key
- The lock has been programmed, so place the programming key (gold colour) in a safe spot and take the use key (silver colour).



### RE-PROGRAMMING

#### C

- Insert the programming key (gold colour)
- Rotate the key (from vertical position to the reference notch)



#### D

- Extract the key.
- The lock is ready to be programmed with the new key. Pick a new key kit and repeat the operation 1 and 2.



**MECHANISMS:** Locking mechanisms included in the terminal assembly of the lock should move freely without transmitting any force to the lock.

**LUBRICATION:** In order to keep a correct functioning it is worthwhile to lubricate the locks at least every 6 months with spray lubricants avoiding heavy oils as they entrap dirt.



## 10. ELECTRIC CONNECTION

- The vending machine is supplied with a power cord to be plugged into the socket provided in the back side.

**WARNING** -The Maintenance Technician is responsible for your vending machine installation and will therefore have to make sure that the power supply system is in compliance with the safety regulations in force. If in doubt, do not continue the installation and ask qualified and skilled personnel to carry out a complete check on your machine wiring system. Also make sure that the electric network to which your vending machine is connected has suitable specifications for the maximum load required by the machine and indicated in the data plate.



*Make sure that the electrical plug is easily accessible even after installing the machine.*

- The electric system of the vending machine has been carried out by using components and following criteria which guarantee the highest reliability and safety during use.



*Before connecting to the building electric system, be sure that the mains voltage and frequency correspond to those reported on the identification plate placed on the machine ( $\pm 10\%$ ).*



*The mains must be protected by a high-sensitivity differential switch ( $I_n = 16A - I_d = 30 mA$ ) and earthed. The earthing of the machine is essential and compulsory. Apart from the connection to the electrical mains, do not carry out any other intervention on the electrical system of the machine.*



*Do not use electricity reducers and multiple plugs. Avoid using extension cords.*



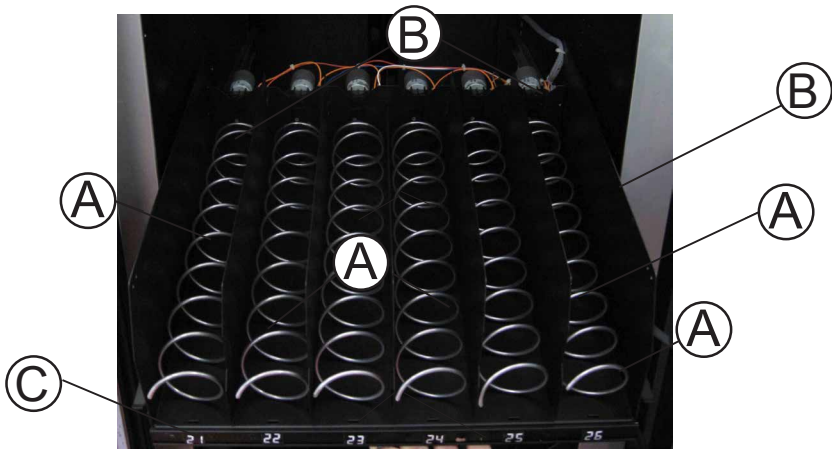
F. 14

## 1. TRAY ARRANGEMENT

- The standard vending machine is supplied with 3 trays.

### 1.1 TRAY CONFIGURATION

- A) Right spirals (clockwise)
- B) Separators
- C) Label strip
- D) Sliding guide



F. 15



F. 16

#### **WARNING**

*Spirals are driven by axially mounted electric motors which rotate single and double spirals in opposed directions.*

## 1.2 TRAYS CONNECTORS

- Each tray includes a connector (A) for transmission of data selected for such tray.



F. 17

- The connectors (A) are located on the right side of the trays (F.17)

**NOTE** - This operation is required as well to remove and/or replace a tray. Some products require more space in height and it may be necessary to “forgo” a tray.



When a tray is connected to a different connector, the products that it contains are identified by a new selection number. The vending machine is automatically configured every time that the vending machine is switched on.



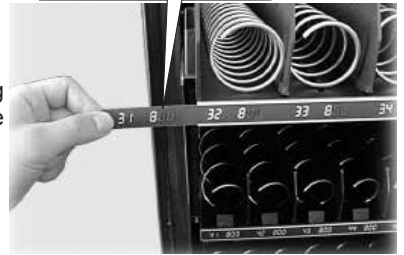
If a tray is connected to a different connector or the products are supplied to a different spiral, it may be necessary to modify the description of the corresponding prices. The tray must be connected to the fixed connector, by making sure that the tray repositioning for a new product supply is not hindered by the connection cable and most of all, does not damage the cable. For this reason, the tray should be connected to the closest connector provided just above.

### 1.3 LABEL APPLICATION

- Partially remove the tray where the tag is to be inserted.



- On the tray front, a suitable strip is provided for receiving the labels that indicate the product code to select and the corresponding product price.



F. 18

- The labels supplied in the CUSTOMER KIT can be personalised by "blacking out" the unnecessary fields with a (black) felt-tip pen, until the required figure is obtained.

Example:

- In order to obtain the code 42 corresponding to a price of 0,80 black out the fields shown in figure.



F. 19

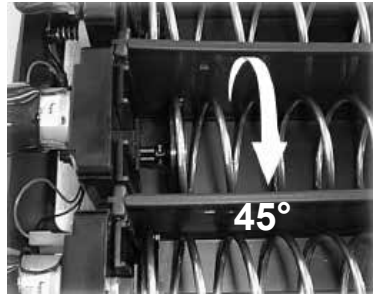


## 2. SPIRALS ADJUSTMENT

The spirals can be adjusted to obtain better dispensing of the product selections.

Proceed in the following way to adjust the spirals:

- Pull the spiral until releasing its coupling from the motor seat;
- Turn the spiral by 45° at a time, until the required position is reached;
- Release the spiral, the coupling will automatically go back to its seat.

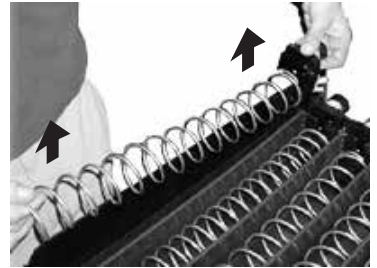


F.20

## 3. REPLACING THE SPIRALS

- In the standard version, spirals with different pitches are supplied, suitable for the dispensing of products with different shapes and consistency. Other spirals can be ordered directly from the Manufacturer.
- All the spirals are interchangeable and can be mounted in the vending machine trays in the following way:

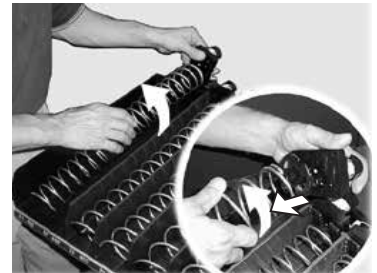
- remove the tray from the vending machine and place it on your work top



F. 21

- While holding the motor, turn the right-hand spiral counterclockwise, until it comes off its stop notch. Turn the left-hand spirals clockwise.

- Replace the spiral with another one, more suitable for the product to dispense: insert the new spiral into the motor feeding flange by reversing the order of the above operations.



F. 22

- Adjust the spiral according to the instructions provided in section 2..



*If the spiral to replace is coupled to a bottle, can or carton sliding guide, this should be lifted to release its end from the tray edge before it can be removed.*

*If the sliding guide has not been removed, the spiral to replace cannot be removed either.*



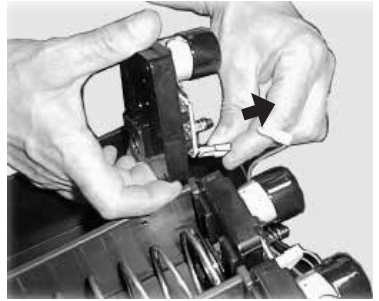
F. 23



#### 4. MOTORS REPLACEMENT

Follow these instructions:

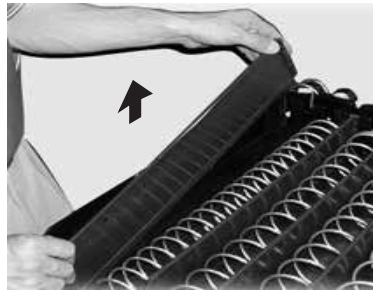
- remove the tray from the vending machine and place it on your work top
- remove the tray spiral and motor
- remove the spiral.
- remove the electric connectors.
- replace the motor and reverse the order of the above operations for assembly.



F. 24

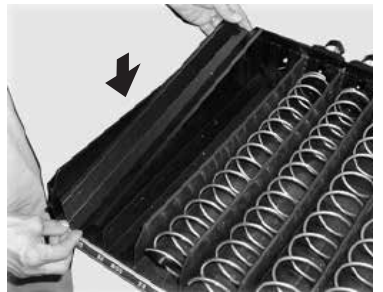
If you wish to replace an individual motor with another motor which controls two spirals, proceed as follows:

- remove the tray from the vending machine and place it on your work top.
- remove the tray spiral and motor.
- remove the spiral.
- remove the sliding guide, if any.
- remove the electric connectors.
- do the same for the other spiral (on the right side of the spiral that has just been removed).
- remove the spacer.



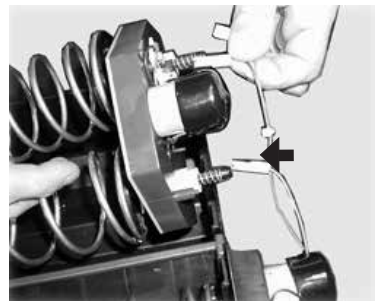
F. 25

- Mount the snack guides.



F. 26

- Connect the two electric connectors.

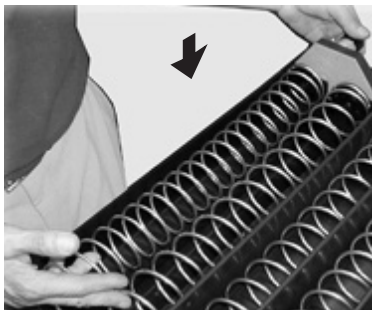


F. 27





- Mount the right-hand spiral and the left-hand spiral.
- Mount the double spiral in the corresponding lane .
- Replace the tray into the vending machine and adjust the spirals according to the instructions provided in section 2.



F. 28

### 5. TRAY ARRANGEMENT MODIFICATION

The arrangement of the trays inside the vending machine can be modified by moving the guides which support the trays.

To carry out this operation, it is necessary to:

- remove the connector corresponding to the tray to move.
- pull the tray all the way out.
- remove the tray left-hand guide by unscrewing the front screw.
- remove and then reposition the guide, by inserting its rear part into the required seat in the vertical rod. Lock it in place with the front screw that had been removed earlier.
- remove and then reposition the corresponding left-hand guide by carrying out the same operations. Make sure that the left-hand guide and right-hand guide are mounted at the same height;
- replace the tray and restore power input.



F. 29

**!** *The tray must be connected to the same connector as before. Otherwise, the product sale parameters will have to re-programmed .*



## 1 TRAYS SUPPLY

General tips for good operation

- Make sure that the products are free to move.
- If possible, do not place bags side by side if their ends could become entangled during feeding.
- Supply cones to the bottom tray.
- Supply the largest bags to the middle trays.

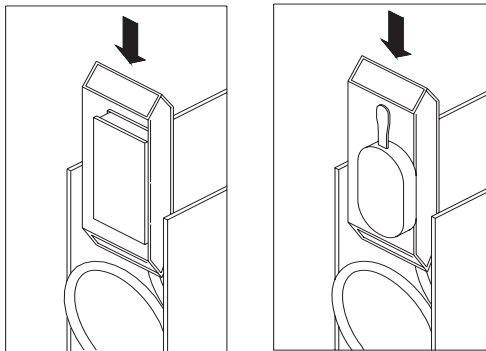
Products supply

- Open the door and pull the trays out until they stop.
- Supply products starting from the innermost part (motor side), until there is no available space left on any spiral.

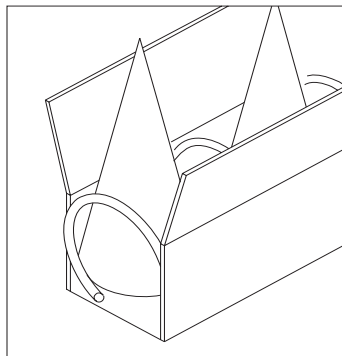
Products type

- The room used to load the cones is the lower one. The cones must be loaded with the tip upwards, taking care to introduce a single-cone for each step of the spiral.
- The products to stick must be loaded with the stick upwards.

F. 30



F. 31



*Position the bags making sure that their ends will not become entangled during feeding.*



## 2. POWER-ON

After closing the door, plug the vending machine into the mains socket .

The machine display will then read this message: "SELF-DIAGNOSIS – PLEASE WAIT".

Self-configuration will start and all the earlier settings will be checked:

- presence and operation status of the motors;
- arrangement of the available trays.

**NOTE** -Any faults, which may be observed during the self-configuration cycle, are stored in the machine memory, for the vending machine to signal them to the user, after quitting the self-diagnosis phase.

- The Programming and Maintenance Menus are adjusted to the vending machine tray configuration.
- After completing the self-configuration phase, the vending machine prepares for operation, or alternatively, sets itself to "OUT OF SERVICE", if any faults are detected.

## 3. WORKING OF THE REFRIGERATING UNIT

### LASER SLAVE STANDARD

**NOTE** - Temperature is controlled by the thermostat, which function is integrated in the CPU board. The machine is supplied with a preset 5°C temperature, but it is also possible to regulate it within a range from 0,5°C to 25°C.

In order to arrange for a different temperature see on 'PROGRAMMING MANUAL'.

**NOTE** - The system is equipped with a safety antifreezing device, therefore, in case the sensor is damaged or disconnected, refrigeration becomes cyclical at intervals, 8' ON e 12' OFF; the failure will be signaled on display by "T sensor failed". The evaporator defrosting works automatically: every 6 hours compressor stops for 20' while the fan of the evaporator keeps on working.



## 1. CLEANING



*To guarantee smooth vending machine operation, cleaning operations should be carried out regularly.*

### Daily

- Use a damp cloth or food contact-approved detergents to clean the showcase , the product dispensing tray , the control panel (keypad, display, etc.), the “operating instructions” label case .
- Frequently empty the coin collection box (A-P. 1) and keep the key (B - P. 1) in a place not accessible to other people).
- Clean the area nearby the vending machine (not to use products containing wax, in the cleaning of the floor).



*During loading and cleaning operations, do not stress the following electrical parts: electronic board, door switch, door wiring interconnections and do not clean these parts with a wet cloth.*

## NONSCHEDULED MAINTENANCE

**IT INCLUDES INTERVENTIONS ON WEAR, DEFECTIVE OR BROKEN PARTS.**

All interventions have to be carried out by specialized personnel.

**NOTA** -The firm IARP has not to be considered responsible for damages of any nature, generated by inadequate maintenance, and by the use of spare parts which are not original or not compatible with the standards of quality and the electromechanical characteristics of the machine object of the present manual.

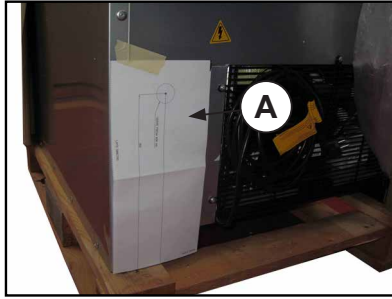
## 2. DISPOSAL / SCRAPPING

- Before scrapping the vending machine, disconnect power and remove all products as is described earlier on in this manual.
- It is advisable to deliver the vending machine to authorized waste collection centers or separate the various materials (ferrous, plastic, electric wiring, etc.) and dispose of them separately.

*The vending machine or any of its parts must be disposed of in full compliance with the environment-protection regulations in force locally.*

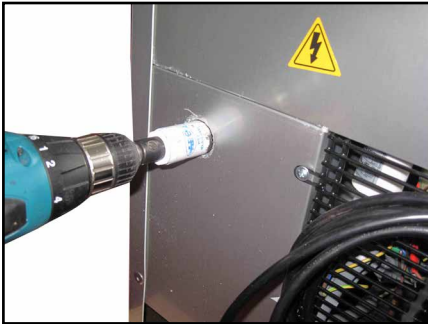
## 2. MASTER - SLAVE CONNECTION

- Put the drawing (A) to the rear side of master machine (fig.32), on the drawing you will be shown the point where you create a hole.

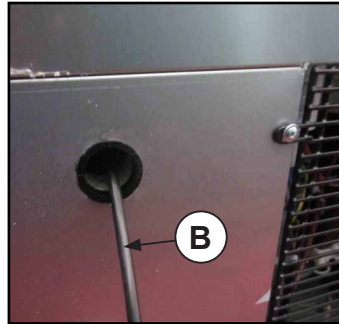


F.32

- Create the hole  $\varnothing 29\text{mm}$  (fig.33) and insert the cable ring (fig.34); pass the black wire connection (B).

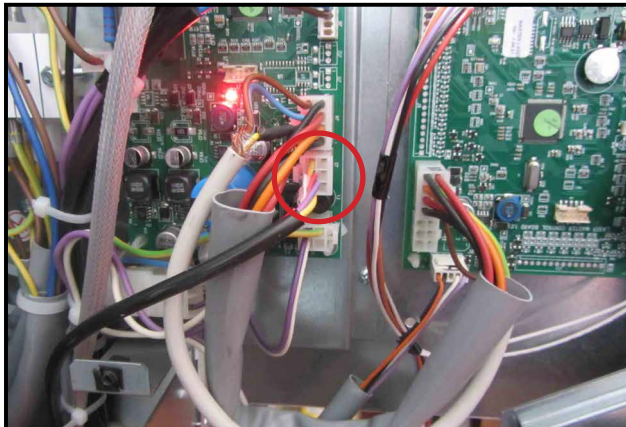


F.33



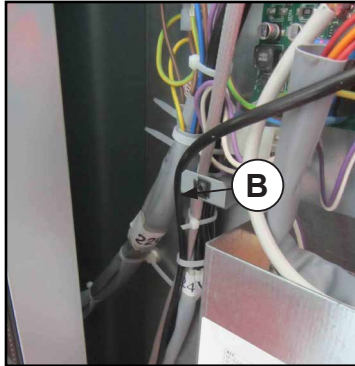
F.34

- Aprire la colonna comandi della macchina MASTER, remove the cover slave card and connect the black cable block (B) in the terminal "J3" to the slave CPU (fig.35).



F.35

- Fix the black wire (B) by the fasteners (fig.41).



F.36

- Replace the slave board cover and close the control column, see manual programming menu MASTER machine.
- The initial identification numbers for selection will be 1 for the master machine and 2 for the slave machine.
- The numbers will be 111 to 188 for master machine and 211 to 288 for slave machine.
- All programs will be split and identified as MENU MASTER (main machine) and MENU SLAVE (secondary machine).

### Es. programmazione

